

腊肉批发就找义乌国荣 农家腊味批发 丽水腊味批发

产品名称	腊肉批发就找义乌国荣 农家腊味批发 丽水腊味批发
公司名称	义乌市国荣食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	义乌市佛堂镇培德路89号
联系电话	13566971082 13566971082

产品详情

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

收缩定型期：收缩定型期要持续11-12小时，在这个期间腊肠内部的水份含量持续减少，广式腊味批发，腊肠明显收缩，外表出现不平的现象，在收缩定型的中期，丽水腊味批发，即开始收缩定型期5-6小时，在采用半小时冷风冷却方式，以缓解表面水分蒸发和内部水分迁移的矛盾，至收缩定型结束守成。

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，农家腊味批发，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

酱肉类

肉经食盐、酱料(甜酱或酱油)腌制、酱渍后，再经脱水(风干、晒干、烘干或熏干等)而加工制成的生肉类制品，食用前需经煮熟或蒸熟加工。酱肉类具有独特的酱香味，肉色棕红。酱肉类常见有清酱肉(北京清酱肉)、酱封肉(广东酱封肉)和酱鸭(成都酱鸭)等。

风干肉类

肉经腌制、洗晒(某些产品无此工序)、晾挂、干燥等工艺加工而成的生肉类制品，食用前需经熟化加工。风干肉类干而耐咀嚼，回味绵长。常见风干肉类有风干猪肉、风干牛肉、风干羊肉、风干兔和风干鸡等。

义乌国荣食品有限公司，腊味批发厂家，以各式腌腊肉制品生产为主，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

猪肉制品加工企业、生猪产品经营者、包含餐饮服务提供者必须严格落实进货查验和记录制度，加强对采购生猪产品的管控和溯源管理，确保购进的生猪产品来自定点屠宰厂。严禁采购经营来自非定点屠宰厂或者来源不明的生猪产品。

腊肉批发就找义乌国荣(图)-农家腊味批发-丽水腊味批发由义乌市国荣食品有限公司提供。义乌市国荣食品有限公司（www.ywgrsp.com）是从事“腊肉、鱼干/腊肠/酱鸭/腊鸭腿”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：毛经理。